

Šampinjoni u sjemenkama



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **100 g**miješanih sjemenki
- **1**jaje
- **30 ml**mlijeka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **300 ml**ulja
- **100 g**ovsenih mekinja
- **100 g**kremastog sira

Priprema

Šampinjonima otkinuti peteljku. Jaje, mlijeko, malo soli i bibera dobro sjediniti. U zdjelicu sipati vodu, u tanjir ovsene mekinje (može i obicno bijelo brašno), a u drugi tanjir sjemenke. Šampinjone prvo provuci kroz vodu, brašno, umuceno jaje i na kraju miješane sjemenke (susam, lan, suncokret).

Pripremljene šampinjone pržiti u dubljem ulju oko 5 do 6 minuta sa obje strane. Šampinjone stavljati na salvetu da se iscijede. Servirati uz kremast sir i ceri paradajz. Ja sam koristila sir.

Savet

Ulje gdje su se pržili šampinjoni procijedite i sjemenke koristite za dekoraciju, jako su ukusne.